

ANTIPASTI E SNACK

Ventagli salati

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [12 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI PER I VENTAGLI SALATI

PASTA SFOGLIA RETTANGOLARE rotolo -
1
PROSCIUTTO COTTO 4 fette
MOZZARELLA DA PIZZA grattugiata - 10
gr
PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO 30 gr

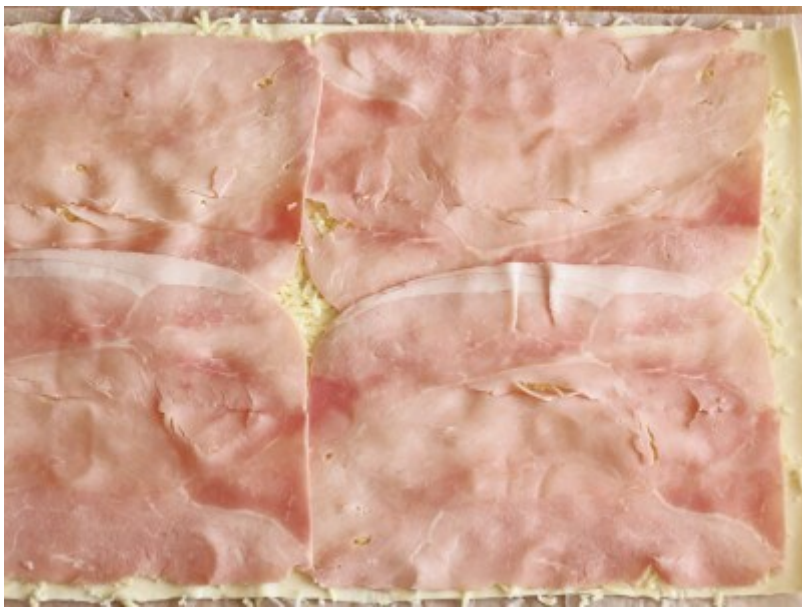
Croccanti, filanti e irresistibili: i **ventagli salati con prosciutto e mozzarella** sono la **ricetta ideale** per un [antipasto](#) sfizioso o un [aperitivo](#) casalingo. Si preparano con **pasta sfoglia già pronta** e pochi ingredienti, ma il risultato è sorprendente. Perfetti anche per **buffet**, feste e pranzi all'aperto.

COME SI FANNO I VENTAGLI SALATI DI SFOGLIA

1 Stendi un rotolo di pasta sfoglia rettangolare su un piano di lavoro. Distribuisci

uniformemente la mozzarella grattugiata su tutta la superficie. Per farla aderire meglio ed evitare che si sposti, passa sopra delicatamente con un mattarello. Aggiungi le fette di prosciutto, creando un secondo strato, e cospargi con il parmigiano per un tocco di sapore in più.





- 2 Arrotola entrambi i lati corti della sfoglia verso il centro fino a farli incontrare. Avvolgi il rotolo ottenuto nella carta forno. Mettilo in freezer e lascialo rassodare per circa 30 minuti.





3 Preriscalda il forno a 180°C ventilato oppure 200°C statico. Quando il rotolo sarà ben compatto, togliilo dal freezer e taglialo a fette spesse circa 1 cm. Con le mani, dai a ciascuna fetta una forma a cuoricino. Disponi i ventagli su una teglia rivestita di carta forno, lasciando un po' di spazio tra uno e l'altro. Cuoci nel ripiano centrale del forno per 15-20 minuti, finché saranno ben gonfi e dorati. Sforna e lascia intiepidire leggermente prima di servirli.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa mozzarella per [pizza](#) ben asciutta per evitare che inumidisca la sfoglia.

Se hai del prosciutto avanzato, questa ricetta è un modo perfetto per non sprecarlo.

Puoi sostituire il prosciutto con altri salumi oppure con verdure grigliate per una variante vegetariana.

Se non hai il parmigiano, puoi usare grana o un altro formaggio stagionato.

COME SI CONSERVANO I VENTAGLI DI PASTA SFOGLIA

I ventagli salati con prosciutto e mozzarella si conservano in frigorifero per 2 giorni, in un contenitore ermetico. Prima di servirli, puoi scaldarli in forno a 150°C per qualche minuto.

Sconsigliato congelarli dopo la cottura.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Muffin rustici salati](#): golosi e sempre apprezzati.

[Girelle di sfoglia salate](#): saporite e scenografiche.

[Torta salata ai carciofi](#): perfetta anche fredda.

[Biscotti al parmigiano](#): uno sfizio delicato.

[Pizzette in friggitrice ad aria](#): ideali per l'aperitivo.